

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TERJADINYA SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP (STUDI KASUS DI RUANG RAWAT INAP RUMAH SAKIT ISLAM SAMARINDA)

CHANZUL RIJADI -- E2A200017  
(2002 - Skripsi)

Pelayanan gizi Rumah Sakit sangat berpengaruh dalam menyediakan makanan bagi orang sakit, sehingga tujuan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit adalah untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien guna mempercepat penyembuhan dan memeprendek hari rawat. Berdasarkan pengamatan sehari-hari masih ditemuaknadany sisa makanan biasa dari pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Samarinda.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui penerimaan makanan biasa yang disajikan pada pasien rawat inap ditinjau dari sisa makan pasien serta faktor-faktor yang mempengaruhinya, dengan menganalisis ada tidaknya hubungan dari faktor-faktor tersebut terhadap tingkat penerimaan pasien. Jenis penelitian adalah kesehatan dan metode yang digunakan adalah survei dengan pendekatan belah lintang Cross sectional uji yang digunakan adalah Chi Square karena penelitian berskala nominal dan ordinal. Populasi dan sample adalah pasien rawat inap dengan criteria tertentu dengan jumlah pasien 51 orang.

Hasil penelitian adalah 35 responden (69,6%) dapat menerima makanan biasa yang disajikan. Faktor rasa makanan, penampilan makanan, adanya makanan dari luar, selera makan adalah faktor yang dapat mempengaruhi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan biasa. Hal ini terjadi karena kondisi pasien yang menurun nafsu makannya dan kekurangan tenaga di Instalasi gizi.

Penyelenggaraan makanan di RSI Samarinda telah berjalan lancar dan pasien dapat menerima makanan biasa ydisajiakn Rumah Sakit kususny rawat inap. Rata-rata konsumsi energi pada pasien rawat inap yang mendapat makanan biasa adalah 1957 kalori. Sisa makanan pasien banyak terjadi pada makan pagi hari hal ini disebabkan karena makan pagi terasa membosankan dan pada makan pagi pasien jarang makan banyak.

Kesimpulan: tidak ada hubungan antara karakteristik pasien( umur, jenis kelamin, pendidikan, formal dan selera makan), karakteristik mutu makanan (rasa bumbu, aroma, suhu dan tekstur) dan penampilan makanan (warna, bentuk, cara saji), kelas perawatan, makanan dari luar dengan sisa makanan biasa pasien rawat inap RSI Samarinda.

Ada hubungan yang bermakna antara selera makan biasa yang dirawat di Rawat inap RSI Samarinda dengan sisa makanan. Kekuatan hubungan sebesar 0,539 hubungan termasuk kuat.

**Kata Kunci:** PASIEN RAWAT INAP, SISA MAKANAN BIASA, RSI

